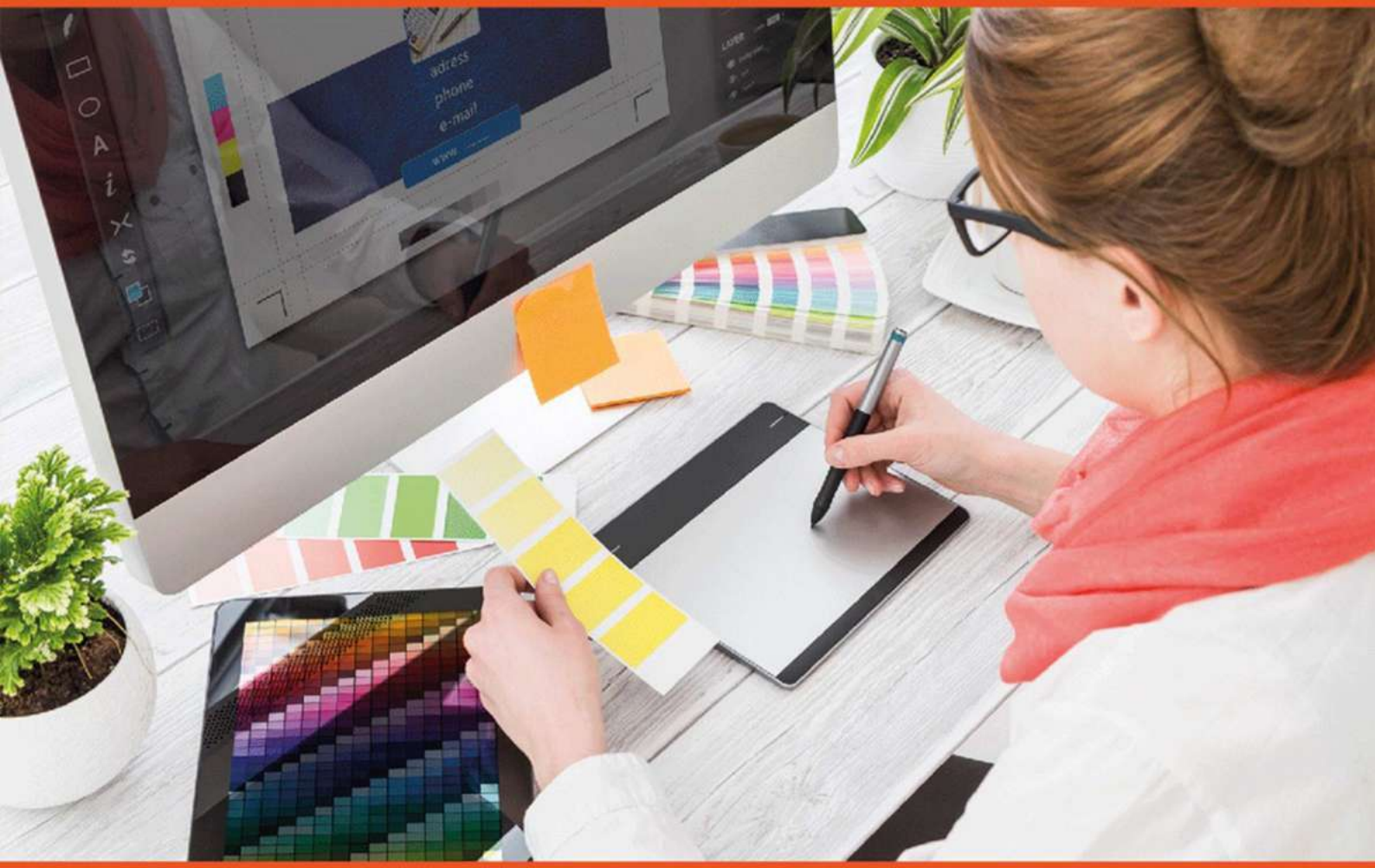
ESCUELAELGREMIO

EXPERTO EN ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

GRE019

www.escuelagremio.com



Escuela asociada a:

CUM LAUDE

CECAP

DESTINATARIOS

El **Experto en Elaboración de Aceites y Grasas Comestibles** va dirigido a todas aquellas personas interesadas en ampliar sus conocimientos acerca del proceso de elaboración de aceite y otras grasas comestibles. A lo largo de la formación, el temario tratará todas las fases que intervienen en el proceso de elaboración de aceites y grasas, desde la extracción de aceites vegetales de semillas hasta su envasado, pasando por la fase de refinado y de almacenamiento. Una vez adquiridos estos conocimientos, el estudiante se especializará en la elaboración del aceite de oliva virgen y conocerá las distintas variedades de olivo que existen, el control fitosanitario que deben superar y cómo recolectar cada tipo de aceituna. Por otro lado, el alumno también conocerá los distintos métodos de refinado que se pueden aplicar y las técnicas de centrifugación y deshidratación que se utilizan para la obtención de aceite. El temario hará especial hincapié en los factores de riesgo laboral en este trabajo, así como en las medidas de protección y prevención que se deben tomar.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

• **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
• **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

DURACIÓN

La duración del curso es de 600h.

IMPORTE

Importe Original: ~~840€~~

Importe Actual: 420€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “EXPERTO EN ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES”, de ESCUELA EL GREMIO avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MARGARINAS, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS Y, OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS.

1. Aceites de semillas y sus aceites.
2. Definición de aceite de semillas.
3. Producción y consumo.
4. Tipos y categorías de los aceites de semillas.
5. Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aceites vegetales comestibles.
6. Diagramas de flujo del proceso de elaboración de los aceites vegetales de semillas.
7. Almacenamiento y preparación de las semillas. Tipo de semillas. Características de las semillas. Recepción y almacenamiento. Tipos de silos. Secado de semillas. Tratamientos previos: limpieza, descascarillado, molturación, calentamiento y acondicionamiento, laminado.
8. Extracción mecánica de aceites de semillas. Extracción mecánica: extracción por presión. Prensas continuas. Depuración del aceite: separación de partículas sólidas (decantación, tamizado, centrifugación) y separación de finos (filtración). Subproductos: tortas proteínicas y fangos de filtración
9. Extracción por solventes de aceites de semillas. Consideraciones teóricas. Factores a tener en cuenta: tiempo, cantidad de solvente, temperatura del solvente y tipo de solvente. Procesos de extracción por solventes. Percolacción: fundamento y extractores. Inmersión: fundamento y extractores. Procedimiento mixto.
10. Operaciones auxiliares en la extracción por solventes. Filtración de la miscela. Preconcentración de la miscela. Destilación de la miscela. Condensación del disolvente. Tratamiento de las harinas. Aprovechamiento de subproductos: producción de proteínas vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE OBTENCIÓN DE MARGARINAS Y OTRAS GRASAS COMESTIBLES.

1. Margarinas y grasas comestibles. Definición, características y categorías.
2. Distintos procesos de hidrogenación.
3. Pesado y mezclado de ingredientes.
4. Emulsionado de grasas.
5. Enfriado.
6. Moldeado de masa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL REFINADO DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Refinado de aceites y grasas
2. Necesidad del tratamiento de aceites y grasas comestibles.
3. Sistemas de refinado.
4. Diagrama del proceso.
5. Deslecitinación de los aceites.
6. Depuración de los aceites: eliminación de impurezas sólidas y desgomado.
7. Neutralización o desacidificación: fundamentos.
8. Neutralización química.
9. Neutralización física.
10. Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración y factores que influyen en la acción decolorante.
11. Desodorización: fundamento, condiciones del proceso y sistemas y equipos.
12. Operaciones complementarias: winterización. Filtración y envasado.
13. Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE OTRAS GRASAS COMESTIBLES.

1. Selección de aceites.
2. Procesos de hidrogenación y esterificación.
3. Operaciones de pesado, mezclado y emulsionado.
4. Enfriamiento y moldeado.
5. Reciclaje de subproductos.
6. Almacenamiento de grasas comestibles.
7. Transporte de grasas comestibles.
8. Enfriadores.
9. Moldeadores.
10. Clasificación por calidades y especificaciones técnicas de grasas comestibles.
11. Clasificación de las grasas comestibles.
12. Grasas vitaminadas, con aditivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento (bodega).
2. Características de los depósitos de almacenamiento.
3. Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén.
4. La trazabilidad alimentaria en la bodega.
5. Clasificación y composición de lotes en el almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVASADO DE ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Condiciones ambientales de la sala de envasado.
2. Características de los depósitos nodriza para envasado.
3. Requisitos y condiciones de manipulación en la sala de envasado.
4. Composición de lotes de envasado y control estadístico de pesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Seguridad y Salud Laboral en la industria de aceites y grasas comestibles.
4. Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los Lugares de Trabajo.
5. Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
6. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
7. Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MANEJO Y CONTROL DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN INDUSTRIAS DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES.

1. Producción de calor.
2. Producción de frío.
3. Producción de aire.
4. Tratamiento y conducción de agua.
5. Transmisión de potencia mecánica.
6. Distribución y utilización de energía eléctrica.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

1. El olivo: Variedad y medio, cuidados culturales, control fitosanitario y recolección.
2. Transporte: Operaciones previas, recepción, limpieza y lavado del fruto, pesada y toma de muestras, almacenamiento del fruto.
3. Preparación de la pasta: Molienda y batido.
4. Separación de fases: Por presión, separación parcial, por centrifugación; dos y tres fases.
5. Almacenamiento del aceite. Filtración, trasiegos y envasado. Tipos y características: Control de la almazara, controles visuales y controles analíticos
6. Eliminación y aprovechamiento de los subproductos.
7. La centrifugación en la extracción del aceite de oliva: Teoría de la centrifugación, descripción del decánter y funcionamiento, eficacia del decánter.
8. Comparación de los sistemas continuos de dos y tres fases: Ventajas, inconvenientes y calidad del aceite.
9. Alteraciones y defectos de los aceites de oliva.
10. Categorías de los aceites de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRACCIÓN DE LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

1. Obtención de aceite de orujo de oliva crudo.
2. Obtención de aceite de orujo de oliva refinado.
3. Obtención de aceite de orujo de oliva.
4. Métodos de extracción física y química en los aceites de orujo.
5. Métodos de refinado en los aceites de orujo de oliva refinado.
6. Categorías y características de los aceites de orujo de oliva.
7. Las técnicas de centrifugación, deshidratación y refinado en la obtención de aceite de orujo de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE REFINADO DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES Y OTROS.

1. Refinado de aceites.
2. Necesidad del tratamiento de aceites y grasas comestibles.
3. Sistemas de refinado.
4. Diagrama del proceso.

5. Deslecitinación de los aceites.
6. Depuración de los aceites: eliminación de impurezas sólidas y desgomado.
7. Neutralización o desacidificación: fundamentos.
8. Neutralización química.
9. Neutralización física.
10. Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración y factores que influyen en la acción decolorante.
11. Desodorización: fundamento, condiciones del proceso y sistemas y equipos.
12. Operaciones complementarias: winterización. Filtración y envasado.
13. Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento en la almazara,
2. orujeras y/o refinerías (bodega).
3. Características de los depósitos de almacenamiento de aceites de oliva.
4. Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén.
5. Clasificación y composición de lotes en el almacén.
6. La trazabilidad en la conservación de los aceites de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Condiciones ambientales de la sala de envasado de la almazara, orujera,
2. refinería y/o envasadoras de aceites de oliva.
3. Características de los depósitos nodriza para envasado.
4. Requisitos y condiciones de manipulación en la sala de envasado.
5. Composición de lotes de envasado y control estadístico de pesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Seguridad y Salud Laboral en la industria de los aceites de oliva.
4. Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los Lugares de Trabajo.
5. Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
6. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
7. Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANEJO Y CONTROL DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN INDUSTRIAS DE LOS ACEITES DE OLIVA. ALMAZARAS, ORUJERAS, REFINERÍAS Y ENVASADORAS.

1. Producción de calor.
2. Producción de aire.
3. Tratamiento y conducción de agua.
4. Transmisión de potencia mecánica.
5. Distribución y utilización de energía eléctrica.